

Menu du 31 Août au 04 Septembre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade tomates au basilic 		Jambon blanc cornichons	Salade composée 
Viande Poisson		Poisson dos de colin		Escalope de poulet à la crème	Lasagnes aux courgettes 
Légume Féculent		Riz		Brocolis	
Fromage		Yaourt Ferme de Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert		Fruit		Fruit	Donuts



Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à +6°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE



Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production

MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE

Formations par alternance

4^e/3^e • Bac Pro Technicien Conseil/Vente • BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente • BTS MCO • BTS NDRC • Technicien Agricole

417, route des Athiauds • 42 640 Saint-Germain-Lespinnasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr

www.mfr-saint-germain.fr